

EL DULCE MUNDO DE LAS

TORTAS DECORADAS

por *Marcela Capó*



Las mejores historias

Alí Babá

La Cenicienta

El mago de Oz

La bella durmiente

Los tres cerditos

...y muchas más

Biblioteca
Ediciones
Profesionales

Cuentos clásicos
infantiles



Director Editorial | Hugo H. García
Director Comercial | Claudio G. Mirth
Consejo Editorial | Cecilia García Mirth
 Hugo H. García - Marcela Capó

Editores | Cecilia García Mirth
Realizadora | Marcela Capó

Dirección de Producción | Gastón Guillén
Dirección de Arte | María Cecilia La Valle

Diagramación | Blanca Cecilia La Valle
Redacción | Marcela Santambrogio
Corrección | Carla Orango
Asistencia | Verónica Quaglini
Fotografía | Claudio Sala
Producción Fotográfica | Gisela Bolderin

Administración | Daniela Mirth

Fotografías | Dot Press S.A.
 Variante 1438 1er. piso Cap. Fed.
Ingresos | Donnelly Codrino Argentina S.A.
 Ruta Panamericana Km. 367
 B1618.8AA - Garín - Buenos Aires



Proprietario EVIA ediciones
 Ediciones Visuales Alberdi S.A.
 Juan B. Alberdi 2541 - Pac. Alta - B1606QJ
 Tel.: 4797-4210 - Olivos - Buenos Aires - Argentina
www.eviaeditions.com | tortas@eviaeditions.com

El Dulce Mundo de las Tortas Decoradas es una
 revista registrada de **Ediciones Visuales Alberdi S.A.**

Impresa en Argentina en 2003
 Precio del ejemplar: Argentina \$ 6,50

Prohibida la reproducción total o parcial del material
 incluido en esta publicación sin mencionando la fuente.
 Queda hecho el depósito como marca la ley 11.723
 (28/6/87) 357-1181-184

Distribuidores en Capital | Nacore Hnos. Entre Ríos 976
 1er. Piso (1380) - Capital Federal - Tel.: 4305-3554/3966

Distribuidores en Interior | DLSA Pac. Lán Salvo Peña
 100/6 (1135) - Capital Federal - Tel.: 4305-4114/2960

Bolivia | Agencia Moderna, Calle Gál. Acha E-9112
 Cochabamba - Bolivia Tel.: 425-0074 amoderna@perdentel.bo
Costa Rica | Tropicprint, Las Flores, Sabana norte Apdo.
 124 (206), Pinar, San José - Costa Rica Tel.: 236-5967

Chile | Distribuidora Helén S.A., Vicuña Reas 3009
 Santiago - Chile Tel.: 786-3880 hel@molimol.com.cl

Colombia | Distribuidores Unidos Transversal 90 # 52-43 -
 Bogotá - Colombia Tel.: 413-4938
servi@unidosdistribuidores.com.co

Ecuador | Dianas Cde. La Gaceta Pz. 2 Calle Pina y
 Av. Agustín Pío Guepazal - Ecuador Tel.: 234-7138
info@diashis.com.ec

ELUJ | Spanish Periodical & Book Sales, 2185 NW
 102 Ave. Alvarado, Ft. Lauderdale, FL 33312 Tel.: 560-3810
info@elujperiodical.com

Holanda | Distribuidora Interimex, Lucie Blauw 433 Cal. San
 Juan Tilburg - Holanda DP Tel.: 5230-9580
info@interimex.com

Panamá | Panamex, Calle W y calle 15 - Piquet Lefevre
 Apdo. 451 Panamá 6 A Tel.: 221-7815/7038
panamex@kafanet.net

Paraguay | Distribuidores Kech, Montevideo 695 -
 Asunción - Paraguay Tel.: 44-7734 kach@comnet.com.py

Perú | Distribuidora Ediciones, Av. República de Panamá
 3050 - Pto 2 San Carlos - Lima - Perú Tel.: 461-2668
ediciones@ediciones.com.pe

Uruguay | Reducor S.A., Ciudadela 1410 - Montevideo -
 Uruguay Tel.: 996-1184 red@reducor.com.uy

Venezuela | Distribuidores Central, Edificio Boque de
 Amas - Pto 3 Final In. San Martín - Caracas - Venezuela
 Tel.: 461-2636 general@centraldistribuidores.com

Sumario

Técnica

RECETAS BÁSICAS	página 4
Biscochuelos, torta trocitos, mantecados y torta de chocolate	
RELLENOS	página 5
Crema de dulce de leche, crema de chocolate y crema ginejada	
TÉCNICAS	página 6
Carta, brazo y mano, piedra y pie, nudo	
Cómo guardar las tortas	
MOLDES	página 46

Tortas infantiles

LOS TRES CERDITOS	página 10
FRANKESTEIN	página 13
SIMBAD, EL MARINO	página 16
EL PATITO FEJO	página 20
LA CENICIENTA	página 24
EL FLAUTISTA DE HAMELIN	página 28
EL MAGO DE OZ	página 32
MERLÍN, EL MAGO	página 36
ALÍ BABÁ Y LOS 40 LADRONES	página 38
LA BELLA DURMIENTE	página 42



MERLÍN, EL MAGO



SIMBAD, EL MARINO

Los tres cerditos

en el bosque encantado

La familia porcina entera escapando del lobo feroz y escondiéndose entre los árboles. Una tierna escena que encantará a los más pequeños.



MATERIALES

- Torta rectangular de 12 x 22 cm
- 6 tortas para tornear, horneadas en latas de conservas chicas (6 cm de diámetro)
- Bandeja rectangular de 30 x 34 cm
- Pasta americana
- Pasta para modelar
- Colorantes



PASO 11

Cuerpo

Tornear una torta dándole forma cónica y cubrirle con pasta siguiendo las indicaciones de la página 7. Estirar pasta azul, cortar la pechera y pegarla sobre la torta torneada.



PASO 2]

Piernas

Modelar dos rollitos de pasta azul y unirlos al cuerpo dándoles movimiento. Preparar los zapatos con dos conos de pasta negra y pegarlos donde corresponden.



PASO 3]

Agregar dos tiras de pasta azul formando los tiradores. Realizar un bolillo y dos botones con pasta celeste. Cubrir la cabeza con pasta para modelar rosa claro. Agregar una bolita para el hocico y ahuecar con un bolillo los ojos, orificios nasales y la boca.

PASO 4]

Rellenar los ojos con pasta blanca y luego agregarles una bolita negra. Preparar dos conitos de pasta rosa, aplanarlos y colocarlos como orejas.



PASO 5]

Con la misma pasta, modelar dos rollitos para los brazos y recortar un extremo de cada uno para formar las pezuñas. Pegarlos a ambos lados del cuerpo.

terminación

Cubrir la bandeja con pasta americana verde y la torta con pasta americana blanca.

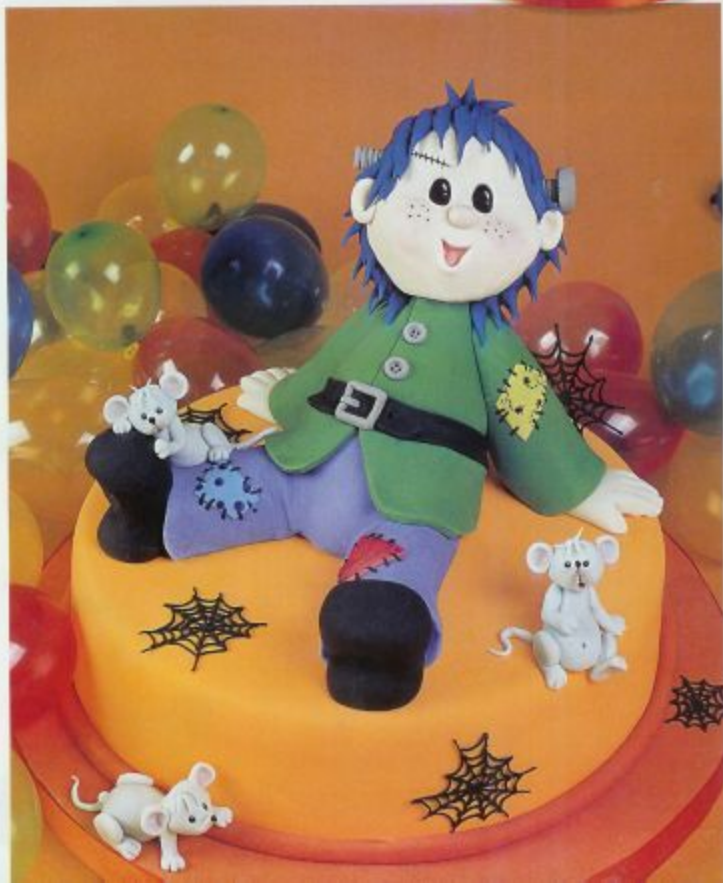
Preparar los otros dos chanchitos variando los colores de la ropa y ubicarlos sobre la torta.

Por último, incorporar ladrillos, madera y heno a gusto.

Frankenstein

un mítico personaje

Recreado de una manera muy especial: lejos de asustar a los niños, atrae su atención con un inmenso despliegue de ternura.



MATERIALES

- Torta redonda de 24 cm de diámetro
- 2 tortas (para tornear) horneadas en latas grandes (10 cm de diámetro)
- Pasta americana
- Glasé real
- Bandeja de 34 cm de diámetro
- Colorante

PASO 1|

Tornear la cabeza en forma de esfera, rebajar un gajo y formar una hendidura. El cuerpo realizarlo a partir de un cono.

PASO 2|

Cubrir la base del cuerpo con pasta americana azul. Modelar dos rollos de la misma pasta y unirlos al cuerpo.



PASO 3|

Estirar un poco de pasta americana verde, cortar un rectángulo y ubicarlo sobre el cuerpo formando el saco. Presionarla en la zona del cuello y cortar el excedente. Modelar los zapatos a partir de un cono negro de la misma pasta.

PASO 4|

Colocar una tira de pasta negra sobre el saco simulando el cinturón. Modelar la hebilla y los botones con pasta gris y pegarlos donde corresponde.

PASO 5|

Realizar las manos con pasta color piel y los brazos con dos rollitos de pasta verde. Utilizarlos a los costados del cuerpo.



PASO 61

Cubrir la cabeza de torta con pasta de color piel y ubicarla sobre el cuerpo. Realizar las hendiduras de los ojos con el bolillo y la de la boca con la esteca.

**PASO 71**

Modelar tres bolitas de pasta de color piel, ubicar una como nariz y las otras dos como ojos. Rellenar los ojos con pasta teñida de negro.

**PASO 81**

Dibujar la cicatriz de la frente con un pincel fino y colorante marrón. Realizar el cabello con glase azul.

**PASO 91**

Modelar un conito de pasta para realizar el cuerpo del ratón. Hacer un rollo, doblarlo y formar las patas traseras.

PASO 101

Formar las patas delanteras con otros dos rollos de pasta y realizar la cabecita (ver página 26, paso n° 7).





Simbad, el marino

un legendario navegante

Los relatos de viajes y naufragios por Bagdad atesorados en este fantástico diseño. Para sorprender al cumpleaños.



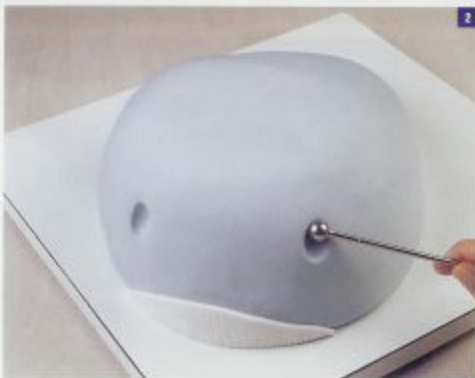
MATERIALES

- Torta ovalada de 29 x 19 y 12 cm de altura
- Bandeja redonda de 45 cm de diámetro
- Pasta americana
- Pasta para modelar
- Glasé real
- Pastillaje
- Mermelada
- Colorantes



PASO 11

Tomar la torta dándole la forma de la ballena.



2



3

PASO 21

Cubirla con pasta americana gris y colocarle en el frente un recorte blanco marcado con la esteca. Realizar dos huecos con el bolillo para formar los ojos.

PASO 31

Ubicar un rollo de pasta gris sobre el recorte blanco que simula la boca. Rellenar los ojos, primero con pasta blanca, y luego con pasta negra.

PASO 41

Colocar pasta para modelar sin teñir sobre la parte superior de la ballena. Pintarla con colorantes marrón y verde.

PASO 51

Hacer un rollo de pasta para modelar caja y formar el pantalón. Realizar el torso de Simbad y ubicarlo sobre la torta.

**PASO 61**

Modelar las piernas y unirlos al torso dándoles movimiento. Colocar una tira de pasta celeste alrededor de la cintura formando el lazo; ubicar un rectángulo de pasta amarillo sobre el cuerpo simulando el chaleco.

PASO 71

Modelar los brazos con pasta de color piel y unirlos al cuerpo.

**PASO 81**

Realizar la cabecita y colocarla. Con el palillo, realizar las hendiduras para los ojos y la boca. Formar tres bolitas de pasta para la nariz y las orejas.



PASO 9!
Estirar pasta azul y recortar tiras.
Ubicarlas sobre la cabeza superponiéndolas
levemente para formar el turbante.

PASO 10!
Rellenar los ojos, pintar la cara y realizar el
pelo con glase real.

PASO 11!
Preparar los barriles, las maderas y
los sogas para colocar en el agua.



12 PASO 12!
Modelar un rollo de pastillaje y practicarle
varios cortes con una tijera para formar la
corteza. Realizar las hojas de las palmeras.

terminación

Pintar el tronco y las hojas cuando
estén secos. Armar las palmeras y
colocar algunas bolitas de glase
marroquí entre las hojas simulando los
 cocos. Ubicar el cuerpo de la ballena
sobre la bandeja forrada con pasta
americana blanca y realizarle la cola.
Armar las palmeras, los barriles y
las maderas. Completar la superficie
con mermelada teñida de azul.



Dulces historias

PARA RECREAR

Los cuentos infantiles llenaron nuestra niñez de momentos fantásticos. Al crecer, esos instantes se volvieron recuerdos que fuimos convirtiendo en historias para volver a contar.

Las palabras son apenas uno de los medios que tenemos para relatar, cualquiera de aquellos cuentos puede ser narrado a través de nuestras tortas de una manera nueva y original.

Con un poco de imaginación, la Cenicienta, Shrek, los tres Cerditos, Alí Babá con sus cuarenta ladrones y todos los personajes aún queridos pueden concurrir a nuestras fiestas; basta con recrearlos con pasta para modelar y animarlos con colores vivos.

En este dulce mundo casi nada es imposible: convertir la calabaza en carruaje, inventar el camino que conduce a la ciudad del Mago de Oz y crear la espada del Mago Merlín. Todo, con ingredientes de repostería que habitualmente están en nuestra cocina.

Puedo asegurarles que la realización de los diseños de esta revista es más sencilla de lo que parece, pues cada detalle de decoración fue explicado fácilmente paso a paso.

Para completar esta entrega, incluí nuevas recetas para preparar coberturas, rellenos y los bizcochuelos que vamos a decorar.

Estoy segura de que todas esas historias maravillosas y emotivas, cargadas de ingredientes románticos o tiernos, que nos atrajeron de pequeños, hoy lograrán sorprender a más de un hijito y serán un buen regalo de cumpleaños.

Disfrútenlas y hasta la próxima.



Marcela Capó

Tel./fax: (54-11) 4541-0366
Cel: 05-5326-9129
www.marcelacapo.com.ar
E-mail: info@marcelacapo.com.ar



El patito feo

una cálida historia

Las desventuras del cisne que nació en una familia equivocada contada con dulzura para los más chiquitos.



MATERIALES

- Torta ovalada de 29 x 19 cm
- Bandeja ovalada de 39 x 29 cm
- Pasta americana
- Pastillaje
- Alambre
- Pasta para modelar
- Pasta de goma



1

PASO 11

Estirar el pastillaje bien fino y cortar las flores. Pasarlas al bolillo para alinearlas y dejarlas secar dándole movimiento. Colocar una bolita amarilla aplanada como centro.



2

PASO 21

Ubicar un alambre en el reverso de cada flor y pegarlo con un poco de glase verde. Dejarlas secar nuevamente.

PASO 31

Estirar pastillaje teñido de verde y cortar las hojas (en los centros deben tener un poco más de pasta) con un cortante. Pasarlos al bolillo y colocarlos los alambres en los centros. Dejarlos secar y pintarlos con colorante verde diluido en agua.



3

PASO 4)

Preparar varios rollos de pastelillo y modelar las ramas dejándoles una parte más gruesa para realizar los nudos. Colocar un palito de brochette en la base de cada rama para insertarlo en la torta. Dejar secar y pintar con colorante.

**5****PASO 5)**

Estirar pastelillo fino, cubrir un huevo y practicar varios cortes irregulares. Cuando la pasta de la cáscara esté seca, pintarla con colorante.

**PASO 6)**

Modelar un cono de pasta para modelar amarilla y presionar la zona más ancha para realizar el cuello del patito. Levantar la punta para formar la cola.

PASO 7)

Pegar las alas en el cuerpo con un poco de agua. Para la cara, modelar una perita de pasta amarilla y ahuecar los ojos con un bolillo. Rellenarlos con pasta blanca e incorporarles bolitas de pasta negra. Realizar el pelo con rollitos de la misma pasta.





PASO 9!

Realizar el cisne con pasta para modelar sin teñir, siguiendo las explicaciones anteriores pero teniendo en cuenta que el cuello debe ser más largo.

PASO 10!

Realizar un rollo para el cuello, practicarle varios cortes con la tijera y dejarlo secar. Pegarlo sobre la cabeza y realizar las hendiduras de los ojos con el bolillo.

PASO 11!

Hacer el pico y rellenar los ojos. Estirar pasta de goma y cortar un círculo de aproximadamente 16 cm de diámetro. Truncarle los bordes y pegarlo sobre la cabeza del patito. Cortar un semicírculo del mismo diámetro, ondularle el borde y colocarlo como visera. Pegar tiritas a ambos lados de la cara y un moño en el cuello.



PASO 8!

Modelar una bolita de pasta naranja y afinar ambos lados. Frigirla en la cara formando el pico. Abrirla con la esteca.



terminación

Ubicar la torta cubierta con pasta americana blanca sobre la bandeja forrada con la misma pasta. Usar una manga con pico para pastito con glaseé amarillo y marrón, y decorar la unión de la torta con la bandeja. Incorporar algunos huevitos de pasta. Acomodar los patitos y el cisne en el interior de las cascadas de los huevos. Por último, insertar las flores, las hojas y las cañas dejando un espacio para que se asome la pata.



La cenicienta

la heroína de las niñas

La salida del palacio, poco antes de las 12, y la pérdida del zapato de cristal popularizaron a esta magnífica historia convertida en una torta muy femenina.



MATERIALES

- Torta redonda de 40 cm de diámetro
- Bandeja redonda de 50 cm de diámetro
- Pasta americana
- Telgopor
- Pastillaje
- Pasta de goma
- Glase real
- Colorantes



PASO 11

Carroza

Cortar un rectángulo de telgopor de 17,5 x 8 cm y 3 cm de alto y torcerlo la parte superior dándole forma del techo.

Cubrirlo con pastillaje lila, recortar los bordes de la masa y dejar secar la pieza con esa forma. Cortar las ruedas de pastillaje y calarlas (ver moldes).

Dejarlas secar, pintarlas y decorarlas.



PASO 21

Cortar las piezas de la carroza y dejarlas secar. Pegar en las laterales, alrededor de la base y en el borde del techo rollos de pastillaje fresco. Pintar la figura con colorantes morón, lila y dorado.

PASO 31

Estirar pasta de goma lila bien fina, cortar un rectángulo y fruncirlo para formar la cortina. Pegarlo con glase en el reverso de la ventana.

PASO 4|

Unir los laterales a la pieza curva, ubicar el techo y pegarlo.

PASO 5|

Pegar la figura sobre la base de pastillaje y colocarle las ruedas y el asiento. Incorporar las bolitas y los conos de pasta en el techo.

**PASO 6|****Ratón**

Realizar dos conitos de pasta de goma y marcar los deditos con la estaca. Modelar el pantalón con un rollo de pasta negra.

PASO 7|

Unir las patas a los pantalones y colocar un conito arriba simulando el cuerpo. Hacer un conito para realizar la cabeza y levantar la puntita para formar la trompa, ahuecar la boca y realizar los ojos con un palillo. Formar las orejas con dos conitos.

**PASO 8|**

Ubicar la cabeza y rellenar los ojos con glase negro. Decorar el hocico y pintar las mejillas.

Envolver el cuerpo con un rectángulo de pasta americana roja. Formar las mangas con dos rollos de la misma pasta. Pintar los bordes de la chaqueta con colorante dorado. Modelar un sombrero en masa roja y pegarlo a la cabeza.

PASO 9!

Tornear la base de la pollera de Cenicienta en una pieza de telgopor de aproximadamente 8 cm de alto. Estirar un rectángulo de pasta de goma blanca, fruncirlo y pegarlo en el frente de la pieza. Estirar un círculo de la misma pasta de 16 cm de diámetro y cortar un círculo de 4 cm en uno de los lados. Fruncir la pasta por el círculo más pequeño.

**PASO 12!**

Para realizar los arbustos, tornear varias figuras de telgopor de distintas formas y cubrirlas con hojitas de glase real teñido de diferentes tonos de verde.

10**11****PASO 10!**

Pegar la sobretalla y agregar dos rectángulos fruncidos en los extremos, pegarlos en los laterales de la falda. Modelar el cuerpo en pasta de goma de color piel y ubicarlo.

PASO 11!

Cubrir el cuerpo con la misma pasta que se usó para el vestido. Modelar los brazos y la cara con pasta de color piel. Decorar el pelo y pintar la cara.

Terminación

Cubrir la torta y la bandeja con pasta americana blanca. Ubicar la torta sobre la bandeja y matizar la superficie con colorantes marrón y verde. Acomodar la Cenicienta, los ratones, los arbustos y la carrousa. Con la manga y el pico liso, realizar una guirnalda decorativa en la unión de la torta y la bandeja.



El flautista de Hamelín

una música con magia

Al son de la maravillosa melodía de la flauta, los ratones van desfilando por la ciudad.
Una escena tierna y conmovedora para recrear con masa y azúcar.

MATERIALES

- 3 tortas para moldear, horneadas en papeles para pan dulce
- Vainillas
- Bandeja redonda de 35 cm de diámetro
- Pasta americana
- Pasta para modelar
- Dulce de leche repostero
- Glase real
- Mermelada

PASO 1|

Colocar las tortas sobre un cartón forrado con papel aluminio de tal forma que queden de distintas alturas.



PASO 2|

Procesar las vainillas y mezclarlas con el dulce de leche repostero formando una pasta, llamado pasticho.

PASO 3|

Cubrir las uniones de las tres tortas con pasticho. Refrigerar en la heladora durante una hora. Retirar y forrar con pasta americana.



4



5

PASO 6] Flautista

Realizar un rollo de pasta para modelar que sea más grueso en el centro y doblarlo por la mitad para formar los pantalones del flautista. Para los botas, realizar conitos ahuecados en las cañas.

PASO 7]

Insertar un palillo en uno de los pies. Preparar una cosa para el cuerpo y marcarlo en el centro con la estaca. Modelar la cabeza, colocarla y cortarle la parte superior para poner el sombrero.

PASO 8]

Hacer una bolita y aplazarla para formar el ala del sombrero. Preparar la capa con otra bolita. Realizar los brazos y las manos con pasta para modelar.



3

PASO 4]

Modelar árboles, pinos y arbustos con bolitas y conos de pasta para modelar tejidos de distintos tonos de verde.

PASO 5]

Preparar varias casitas y torres con cubos y conos de pasta. Colocarles techos de distintos colores.



7



8

9

PASO 9]

Pegar los brazos y el sombrero. Decorar al pelo y colocar una tira de pasta roja formando la capa.



PASO 10] Ratoncitos

Formar varios cordos y levantarlos las puntas formando las trampitas. Realizar las hendiduras de las bocas con un palillo. Pintar dos puntitos como ojos y hacer las orejas con glase gris. Decorar la mano con glase negro.



10

terminación

Colocar la torta sobre la bandeja forrada con pasta americana. Poner los laterales con colorante morón y untar la superficie con glase verde y morón. Pegar las casitas, las torres, los árboles, los arbustos y los pinos. Por último, acomodar el flautista con los ratoncitos y colocar un poco de mermelada teñida de azul.

RECETAS BÁSICAS

Para preparar los torres que se ven a derecha, la mayoría de las veces se pueden usar cualquiera de las recetas que brindamos a continuación.

BIZCOCHUELO

Ingredientes

- 6 huevos
- 200 g de azúcar común
- 200 g de harina
- Esencia de vainilla

Preparación

1. Colocar las claras en un bol y batir. Agregar el azúcar y continuar batiendo hasta obtener un merengue.

2. Agregar las yemas de a una, incorporar la esencia de vainilla y seguir batiendo algunos minutos más.

3. Retirar la mezcla de la batidora, incorporarle la harina tamizada y mezclar suavemente.

4. Enmantecar y enharinar un molde de 24 cm de diámetro, verter la preparación y cocinarla en horno precalentado (de moderado a suave) durante 45 o 50 minutos.



TORTA TROCITOS

Ingredientes

- 125 g de manteca
- 200 g de azúcar común
- 2 huevos
- Esencia de vainilla
- 250 g de harina leudante
- 3/4 de taza de leche (puede ser con coñac o coñac solo)
- 3 barritas de chocolate para taza picadas
- 250 g de dulce de batata

Preparación

1. Batir el azúcar con la manteca hasta formar una crema. Añadir los huevos de a uno y perfumar con la esencia. Retirar de la batidora.

2. Agregar la harina y la leche o el coñac alternados.

3. Incorporar el dulce de batata y los trocitos de chocolate. Volcar la preparación en un molde de 22 cm de diámetro forrado con papel y enmantecado. Cocinar durante 1 hora en horno suave.



MANTECADOS

Ingredientes

(para 12 unidades)

- 200 g de manteca a temperatura ambiente
- 250 g de azúcar común
- 4 yemas
- 300 g de harina leudante
- 4 claras batidas a punto de nieve
- 1 cucharada de té de esencia de vainilla

Preparación

1. Batir la manteca con el azúcar hasta obtener una crema.

2. Sin dejar de batir, agregar las yemas de a una y aromatizar con la esencia.

3. Retirar la preparación de la batidora e incorporarle la harina y las claras batidas.

4. Mezclar bien todos los ingredientes hasta lograr una pasta homogénea.

5. Buscar pirótes o moldecitos para flan (si son de metal se deben enmantecar y enharinar) y llenar sus 3/4 partes con la mezcla. Cocinarlos en horno moderado entre 20 y 25 minutos.





El mago de Oz

un cuento para recordar

Dorothy, el Leñador, el Espantapájaros y el León modelados con pasta de goma.
Un cumpleaños especial que transcurre caminando hacia Ciudad Esmeralda.



MATERIALES

- Torta redonda de 24 cm de diámetro
- Bandeja de 34 cm de diámetro
- Pasta americana
- Pasta de goma
- Pasta para modelar
- Glase real
- Colorantes



PASO 1|

Nena

Realizar un rollo de pasta de goma de color piel que sea más grueso en la parte central. Presionarlo en los extremos para formar los pies.



PASO 2|

Doblarlo por la mitad y pintar los zapaticos con colorante morón. Dejar secar.

Estirar pasta de goma celeste y cortar un rectángulo. Fruncir uno de los lados y pasar un palito de amasar para unir los pliegues.



PASO 3|

Ubicarlo sobre las piernas simulando la falda. Modelar un corset de pasta para formar el cuerpo.

PASO 4|

Estirar pasta de goma y cubrir el cuerpo formando el chaleco. Realizar un círculo de pasta blanca y ubicarlo como cuello de la camisa.



PASO 51

Modelar los brazos y la cabeza con pasta de color piel. Hacer el cabello con glassa azul amarillo y agregarle dos moñitos preparados con la misma pasta de la folla.

PASO 61**Leñador**

Realizar las piernas con pasta para modelar de color gris. Marcarlas con la esteca y el poco redondo chico.

**PASO 71**

Para el cuerpo, modelar un rollo de la misma y marcarlo con las mismas herramientas.

PASO 81

Con el mismo procedimiento, realizar los brazos y marcarlos las articulaciones. Ubicarlos a ambos lados del cuerpo.

PASO 91

Modelar un rollo de pasta, afinar uno de sus extremos y marcarlo como el resto del cuerpo. Realizar las hendiduras para los ojos y la boca.

**10****PASO 101****León**

Modelar las patas a partir de un cono de pasta y marcar los dedos con la esteca. Formar el pantalón con un rollo de

**PASO 111**

Preparar un cono y dos rollos de pasta amarilla para el cuerpo y los brazos. Con pasta de color piel, realizar dos conitos para los manos y una tira larga para la cola.



12



13

PASO 12]

Realizar dos bolitas de pasta de distintos tamaños. Usar la más grande como cabeza y la pequeña como hocico. Ahuecar para formar los ojos y hacer las orejas con contos.

PASO 13]

Preparar el otro brazo y modelar la mano, darle movimiento y pegarlos al hombro y a la cara. Realizar la cabellera con glase real marrón y el pico para pasito.



14

PASO 14]

Espantapájaros

Colocar pasta para modelar marrón y amarilla en el interior de un pesa-ajo y presionarla. Retirarla y formar los pies.

PASO 15]

Modelar los pantalones y pegarlos sobre los pies. Insertar un palito para sostener el cuerpo.

PASO 16]

Colocar un cono como cuerpo y envolverlo con pasta azul formando la chaqueta. Agregar dos rolitos de la misma pasta simulando los mangos. Colocar un lazo verde en la cintura.



15



16



17



18

PASO 18]

Preparar hojas de pasta de goma verde de distintos tamaños y formas. Marcarlas con el marcador de nervaduras y alambra (el alambre se coloca en el centro de las hojas presionando por el reverso). Dejarlas secar y pintarlas con colorante.

PASO 17]

Modelar una pera para la cara. Realizar las hendiduras para los ojos y la boca. Pintar los cachetes dándoles forma de corazón. Colocar un poco más de pasta en el pica-ajo, tritularlo y usarlo para formar el cabello.

terminación

Cubrir la torta con pasta americana blanca y colocarla sobre la bandeja forrada con pasta americana amarilla.

Formar un rolito con esta pasta y ubicarlo sobre la unión de la torta con la bandeja. Pintar sobre la superficie los ladrillos del camino de amarillo y naranja. Por último, acomodar los personajes alrededor de las hojas, en el centro del diseño.

Merlín, el mago

una historia con hechizo

Un diseño lleno de encanto y brujería. La leyenda del niño que fue entregado a un brujo inglés y venció a todos sus contrincantes con trucos misteriosos.



MATERIALES

- Tarta semiesférica
- Bandeja redonda de 30 cm de diámetro
- Tarta para torrear horneada en lata de conserva chica, (7 cm de diámetro)
- Pasta americana
- Glasé real
- Pastillaje

PASO 1]

Tornear la tarta dándole la forma del cuerpo. Estirar pasta americana de color lila, cortar un rectángulo y ubicarlo sobre la tarta dejando la unión hacia el frente.

PASO 2]

Modelar dos rollos de la misma pasta y pegarlos a ambos lados del cuerpo formando las mangas de la túnica. Colocar un rollo de pasta amarilla alrededor de la túnica simulando el cinturón. Realizar un círculo de pasta sin teñir y colocarlo en el lugar del cuello.

PASO 3]

Modelar la cabeza y realizar las hendiduras para los ojos y la boca. Formar tres bolitas de pasta para la nariz y otras dos para las orejas. Marcar las arrugas de la cara con una esteca.



PASO 7]

Ubicar estos recortes en la zona de unión de la tarta con la bandeja y acomodar otro mayor sobre la parte superior de la tarta. Llenar un cartucho con glasé blanco y realizar la decoración. Pegar el mago sobre la tarta. Realizar una estela de pastillaje (ver moldes) y ubicarla junto al personaje.



PASO 4]

Realizar un cono de pasta negra y pegarlo sobre la cabeza simulando el sombrero. Realizar la barba y el pelo con glasé real blanco.



PASO 5]

Reellen los ojos y pintar la cara. Modelar las manos y pegarlas. Incorporar dos libros y un bicho.

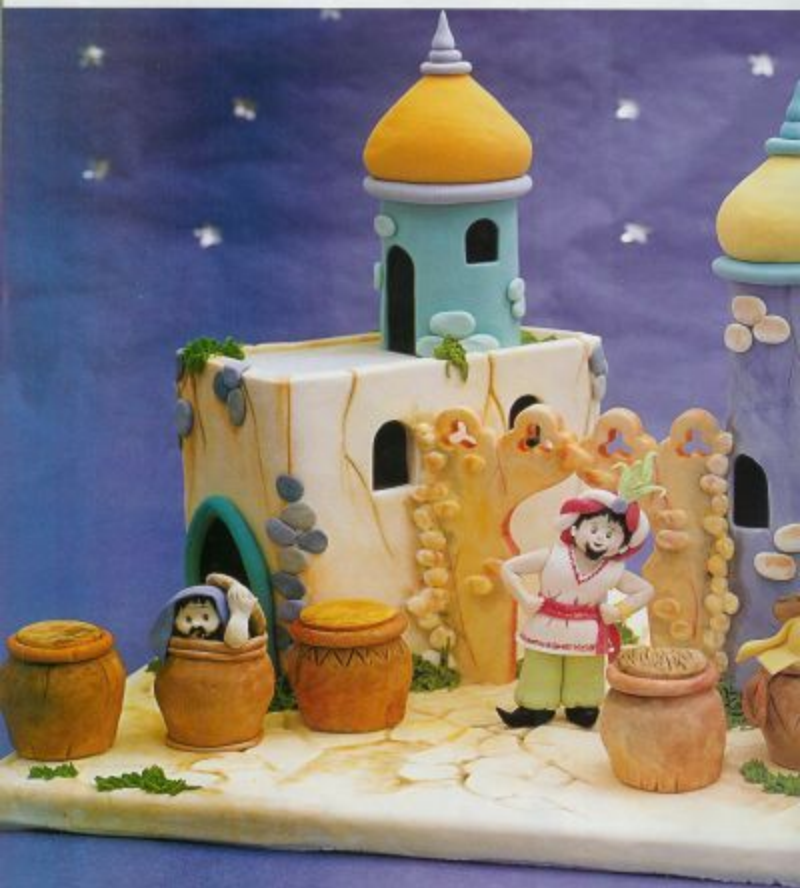
PASO 6]

Cubrir la tarta y la bandeja con pasta americana azul. Estirar pasta americana blanca y recortar tiras con ondas irregulares.



Alí Babá y los 40 ladrones entre castillos y tesoros

Una torta de los mil y una noches para celebrar el cumpleaños de algún fanático de las historias del Medio Oriente.





MATERIALES

- Torta rectangular de 28 x 18 cm
- 3 tortas para torear, horneadas en latas de conservas chicas (se necesita una torre de 23 cm y otra de 9 cm)
- Mantecados
- Esfera de telgopor de 7 cm de diámetro
- Bandeja rectangular de 55 x 40 cm
- Pasta americana
- Pasta para modelar
- Glase real
- Colorantes



PASO 1)

Preparar en pastillaje la pieza de la entrada. Cubrir la esfera de telgopor con la misma pasta teñida de rojo. Recortar los bordes y marcar las líneas con la esteca.

PASO 2)

Dividir la torta en tres porciones iguales y luego cortar una de ellas por la mitad.

PASO 3|

Amarrar dos torres con las cuatro porciones de torta, colocar un cartón forrado con papel aluminio en el medio para facilitar el corte a la hora de servir.

PASO 4|

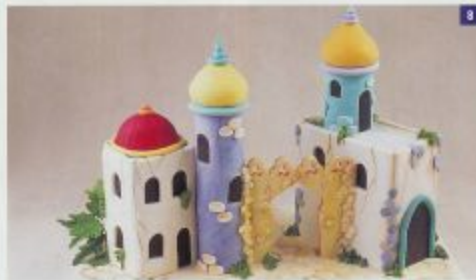
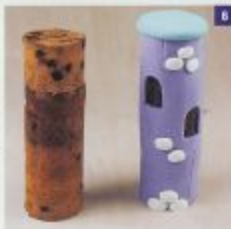
Cubrir la parte superior de la torta con pasta americana gris y los laterales con pasta americana blanca. Calar las ventanas con el cortante.

**PASO 5|**

Rellenar las ventanas con pasta americana negra. Marcar las grietas de las paredes con la esteca.

PASO 6|

Formar las torres con las tortas para tornear y cubrirlos con pasta. Calar las ventanas y marcar las grietas con la esteca.

**PASO 7|**

Preparar conos de pasta y pegarlos sobre las torres simulando las cúpulas. Terminar las puntas con bolitas y conos.

PASO 8|

Cubrir la bandeja con pasta americana blanca. Realizar las ligas con la esteca y pintarlas con colorante. Ubicar las tortas, las torres y la entrada; agregar algunas hojas y pastitos de glase verde.



9



10

PASO 9|

Ali Babá

Realizar un rollo de pasta para modelar y formar los pantalones. Preparar dos coritas para los zapatos. Modelar el torso. Unir todas las piezas.

PASO 10|

Estirar pasta americana blanca, cortar una tira para el chaleco y colar el cuello. Colocarlo sobre el torso. Modelar los brazos con pasta para modelar de color piel.

PASO 11|

Preparar una tira de pasta para modelar roja y ubicarla en la cintura de Ali Babá.

Pegar los brazos. Modelar la cabeza y ubicarla sobre el torso.

PASO 12|

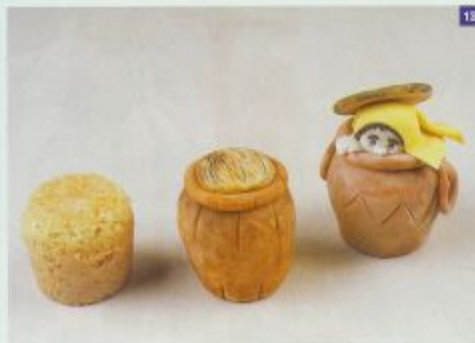
Cortar un círculo de pasta roja y pegarlo en la cabeza. Hacer un rollo de pasta roja y otro blanco; torcerlos juntos y pegarlos en la cabeza formando el turbante. Rellenar los ojos y decorar el cabello con glase.



11



12



13

PASO 13|

Tornear los mantecados para formar las vasijas. Cubrílos con pasta americana y colocarles rollos de pasta en las bocas. Por último, modelar las tapas y los ladreros.

TORTA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 5 barritas de chocolate de taza
- 125 g de manteca
- 150 g de azúcar común
- 3 huevos
- Esencia de vainilla
- 1 copita de coñac
- 175 g de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear

Preparación

1. Disolver el chocolate a baño de María. En otro recipiente, batir la manteca con el azúcar, cuando comience a formarse una crema, agregar las yemas de a una sin dejar de batir.
2. Incorporar el chocolate derretido, la esencia de vainilla, el coñac y las claras batidas a punto de nieve. Por último, agregar la harina tamizada y el polvo para hornear.
3. Verter la preparación en un molde de 20 cm de diámetro enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado durante 35 minutos.



RELLENOS

Desde una gran variedad de cremas, aquí le enseñamos a realizar tres de las más deliciosas. También le mostramos cómo cortar y preparar las tortas para rellenadas y decorarlas.

CREMA DE DULCE DE LECHE CREMA GRANIZADA

Ingredientes

- 750 cc de leche
- 1 kg de dulce de leche para repostería
- Esencia de vainilla
- 3 cucharadas soperas de fécula de maíz

Preparación

Colocar la leche en un recipiente antiadherente, agregarle la fécula de maíz y calentarla hasta que hierva y espese.

Retirar la preparación del fuego, aromatizarla con la esencia de vainilla e incorporar el dulce de leche. Mezclar bien con la batidora eléctrica. Para que la crema adquiera consistencia, guardarla en la heladera durante dos horas, como mínimo.

CREMA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 500 g de dulce de leche para repostería
- 200 g de chocolate para taza

Preparación

Derretir el chocolate a baño de María. Retirarlo del fuego, agregarle el dulce de leche y mezclar bien.

Ingredientes

- 750 cc de leche
- 4 cucharadas soperas colmadas de fécula de maíz
- 4 yemas de huevo
- Esencia de vainilla
- 2 cucharadas de gelatina sin sabor
- 3 cucharadas de agua
- 250 g de azúcar
- Pepitas de chocolate a gusto

Preparación

Mezclar la leche con el azúcar y la fécula de maíz. Calentar la preparación hasta que espese.

Batir las yemas con la esencia de vainilla e incorporarlas a la mezcla anterior (cuando aún está caliente) sin dejar de batir.

Hidratar la gelatina con el agua e integrarla a la mezcla.

Colocar la crema en la heladera y dejarla enfriar durante 4 horas. Retirarla, incorporarle las pepitas de chocolate y mezclar.





La bella durmiente

para chicas soñadoras

Una torta magnífica que reúne varios elementos de los cuentos clásicos: castillos con torres, hadas y, por supuesto, la heroína de la historia.



MATERIALES

- 1 torta ovalada de 22 x 16 cm y 9 cm de altura
- 1 torta ovalada de 36 x 29 cm y 5 cm de altura
- 2 tortas para torrear, horneadas en latas de conservas chicas de 14 cm de alto (o realizar tres tortas y superponerlas hasta llegar a la altura necesaria)
- Bandeja redonda de 40 cm de diámetro
- Pasta americana
- Glasé real
- Pastillaje
- Pasta de goma

PASO 1|

Realizar los cilindros de las torres siguiendo las instrucciones de los moldes. Con la pasta fresca, ahuecar las ventanitas con el bolillo. Preparar el puente y la entrada con la misma pasta.

PASO 2|

Pintar los torres y la entrada con colorantes azul, violeta y negro diluidos en agua. Modelar conos de pasta americana azul y pegarlos con glase real sobre las torres formando los cúspides. Ubicar una tira de pasta del mismo color sobre la parte superior de la entrada.

PASO 3|

Cubrir la torta ovalada chica con pasta americana gris y marcar las piedras con la esteca.



PASO 41

Colar las ventanas con un cortante y rellenarlas con pasta negra para darle profundidad. Pegar otro recorte de pasta negra en la entrada.

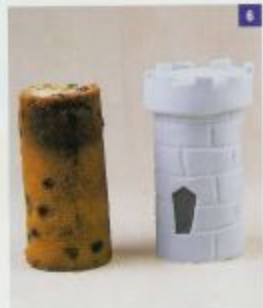
PASO 51

Estirar pasta de 0,5 cm de espesor y cortar una tira de 3 cm de ancho. Recortar las ondas en uno de los lados. Humedecer el borde superior de la torta y pegar la tira preparada.



PASO 61

Formar los torres con las tortas preparadas en latas de conserva. Colocarles, en las partes superiores, círculos de pasta iguales a los diámetros de las tortas. Cubrir los laterales, marcar las piedras, colar las ventanas y ubicar los bordes superiores de la misma forma que se realizó en la parte principal del castillo.



PASO 71

Ubicar la parte principal del castillo y las torres pequeñas. Luego, pegar la entrada y el resto de las torres.





PASO 8

Cubrir la bandeja con pasta americana. Repetir el procedimiento con la torta ovalada grande y pegar encima todas las piezas. Decorar con flores y hojitas de glase, bolitas como piedras y animalitos de pasta. Dejar libre la zona del río.



PASO 9

Rellenar el río con mermelada teñida con colorante azul.



PASO 10

Hadas. Preparar la base del cuerpo con pastillaje e insertarle un polillo. Dejar secar para trabajar con comodidad. Estirar pasta de goma, cortar un rectángulo y fruncirlo. Pincelar la pasta con un polvo de amasar desde la cintura hacia arriba.

PASO 11

Cubrir el cuerpo con la pieza de pasta de goma preparada anteriormente y colocar una tira de la misma pasta sobre la cintura. Modelar la cabeza y los brazos con pasta de goma de color piel.

PASO 12

Rellenar los ojos, pintar la cara y decorar el cabello con glase teñido de diferentes colores. Modelar un bonete y colocarle una xarita con una estrella en la mano.



MOLDES

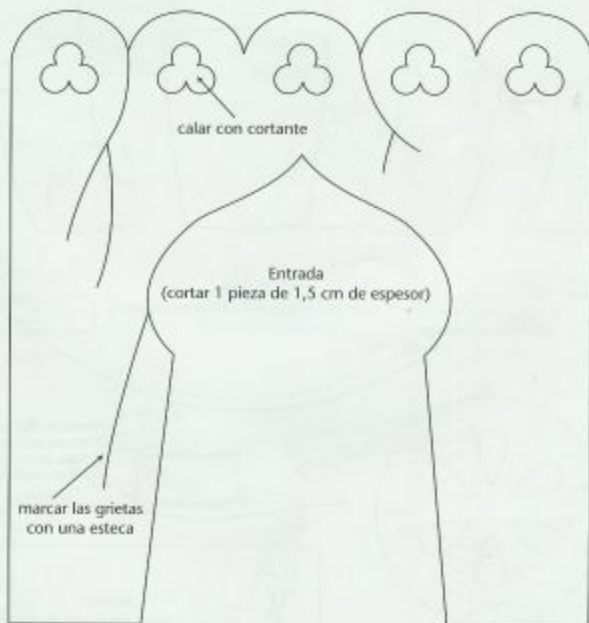
La bella durmiente
(Página 38)



Puente
3 mm de espesor
(dejarlo secar en forma curva)

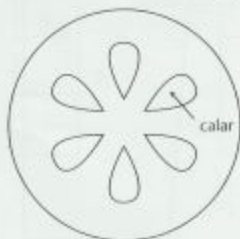
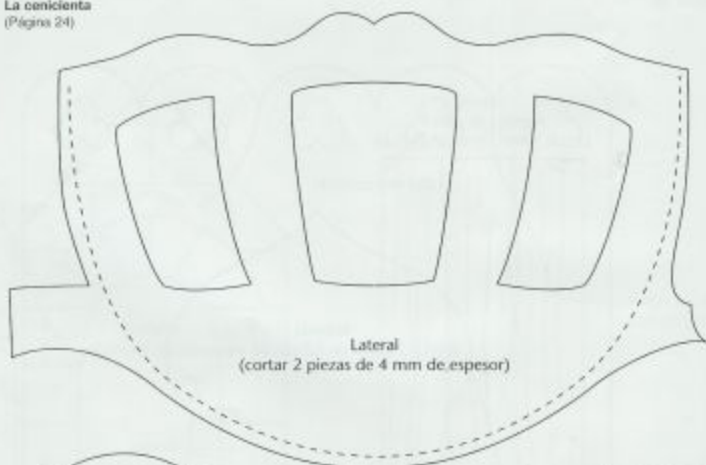


marcar las v
con un pali



MOLDES

La cenicienta
(Páginas 24)



Rueda
(cortar 4 piezas de
5 mm de espesor y calar
con un cortante para hojas)



Cortar un rectángulo de 28 x 8
5 mm de espesor. Dejarlo seco
la línea de puntos de la pieza la
como se muestra en el dibujo.

Asiento
(cortar 1 pieza de 4 mm de espesor)

Frankenstein
(Página 13)



Los tres chanchitos
(Página 10)

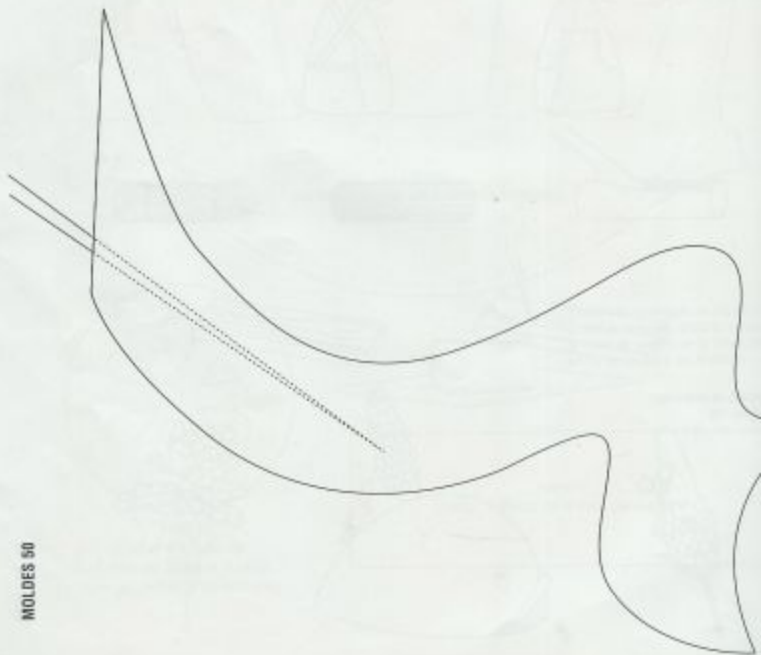
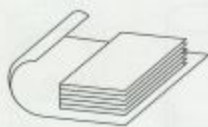


Simbad, el marino
(Página 16)



MOLDES

Merlin, el mago
(Página 36)



TÉCNICAS

Una de las técnicas más usadas en esta revista es el modelado de personajes.

Por eso, vamos a explicar cómo realizar caritas, brazos, piernas y torsos para usar en todos los trabajos.

CARITA



1. Modelar una bolita y presionarla suavemente en el centro para formar la hendidura.

2. Ubicar los ojos en la mitad de la hendidura y alinearlos con un palillo. Realizar la boca con el mismo procedimiento.

3. Rellenar los ojos con glase negro o blanco y negro (según el personaje). Por último, pintar las mejillas y la boca con colorante rojo diluido en agua. La boca se puede pintar con un pincel muy fino.

BRAZO Y MANO



1. Modelar un rolito. Afinarlo para formar la muñeca y el codo.

2. Aplanar la mano y doblar el brazo a la altura del codo. Realizar un corte en V para formar el pulgar.

3. En la otra parte de la mano, practicar tres cortes con una tijera fina y darle un poco de movimiento.

PIERNA



1. Realizar un rolito de pasta que tenga un extremo más grueso. Afinarlo para formar el tobillo y la rodilla. Realizar el talón y afinar el resto del pie.

2. Doblarla a la altura de la rodilla y acomodar el pie dándole movimiento.

3. Marcar los dedos con una estaca y las uñas con un bolillo.

TORSO



1. SIMPLE. Modelar un conito de pasta y colocarlo sobre el rollo con el que se va a formar el pantalón.

2. CON FORMA. Modelar un cono y presionar la parte ancha hasta formar un rollo para simular el cuello.

3. Pelizcar los hombros para darles forma. Recortar la punta del cono para delimitar la cintura.

CÓMO CUBRIR TORTAS TORNEADAS

Preparación

CUERPO

1. Tornearlo en forma de cono, untarlo con dulce de leche y envolverlo con una tira de pasta.

2. Presionar la pasta en la punta de la pieza y cortar el excedente.

CUERPO



CABEZA



DECORACIÓN

Las siguientes pastas sirven para modelar piezas, hacer guarnidos y realizar construcciones.

PASTILLAJE

Ingredientes

- 1 cucharada al ras de gelatina sin sabor
- 1/2 taza de agua
- 800 a 900 g (aprox.) de azúcar impalpable

Preparación

1. Disolver la gelatina en el agua a baño de María. Retirarla del fuego.
2. Incorporar el azúcar y amasar para darle elasticidad a la preparación.
3. Colocar la pasta sobre la mesada espolvoreada con fécula de maíz y estirarla con una vainilla de plástico o de madera. Cortar las piezas sobre una tabla de madera o laminado y, para evitar que pierdan la forma, dejarlas secar allí mismo durante 24 horas, como mínimo. Guardar en recipientes herméticos y envueltos en bolsas para que no se sequen.

PASTA DE GOMA

Ingredientes

- 1 cda. de CMC (carboxymethyl celulosa)
- 10 g de glucosa
- 3 cucharadas de agua
- 250 g de azúcar impalpable

Preparación

1. Cernir el azúcar con el CMC. Disolver la glucosa en el agua.
2. Unir las dos preparaciones y amasar hasta formar una pasta dura (si fuese necesario, agregar un poco más de azúcar o de agua). Dejarla reposar durante 24 horas antes de utilizarla. Conservar en recipientes herméticos en la heladera. En el momento de usarla, amasarla nuevamente hasta que tome elasticidad.

GLASÉ REAL

Ingredientes

- 1 clara de huevo
- 250 g (aprox.) de azúcar impalpable cernida (sin fécula)
- 6 gotas de ácido acético

Preparación

1. Batir la clara con dos cucharadas de azúcar impalpable.
2. Incorporar el ácido acético junto con el azúcar restante y seguir batiendo hasta lograr la consistencia deseada. Guardar en un bol hermético y cubierto con nylon fuera de la heladera.

PASTA PARA MODELAR

Ingredientes

- 100 g de manteca
- 350 cc de agua
- 200 g de harina común tamizada
- 3 cucharadas soperas de glucosa
- Esencia a gusto
- 2 kg de azúcar impalpable
- 1 cda. soperas al ras de CMC

Preparación

1. Colocar la manteca con el agua en una ollita y calentarla hasta que hierva.
2. Agregar la harina y cocinar 3 minutos revolviendo continuamente con una cuchara de madera. Notará que la masa se separa de las paredes del recipiente.
3. Retirar la preparación del fuego e incorporar la glucosa y la esencia. En otro recipiente, mezclar el CMC con el azúcar.
4. Unir las dos preparaciones y amasar hasta formar una pasta elástica que no se pegue en la mesada ni en las manos. Por su elasticidad, esta pasta puede utilizarse para cubrir tortas. Se conserva por una semana en la heladera envuelta en bolsas.

PASTA AMERICANA



COBERTURA

La pasta americana, también conocida como fondant extendido, es la que se usa para la mayoría de las tortas que se van a decorar. Aquí va la receta.

CÓMO CUBRIR TORTAS

Ingredientes

- 100 cc de agua
- 2 y 1/2 cdas. de gelatina sin sabor
- 6 cdas. de aceite vegetal hidrogenado, manteca o margarina
- 3 cdas. colmadas de glucosa
- 2 kg (aprox.) de azúcar impalpable

Preparación

1. Colocar el agua en un recipiente y agregarle la gelatina en forma de lluvia. Calentarla a baño de María hasta que esté bien disuelta.

2. Incorporar el medio graso (aceite vegetal hidrogenado, manteca o margarina) con la glucosa y seguir calentando la mezcla hasta que todos los ingredientes se fundan. Retirarla del fuego.

3. Si la pasta no se va a usar inmediatamente, mezclarla con la mitad del azúcar impalpable y guardarla en un recipiente hermético.

4. Si se va a utilizar en el momento, volcar el azúcar impalpable sobre la mesada, formar un hueco y colocar el líquido en el centro.

5. Amasar, incorporando el azúcar, hasta formar una masa elástica; si queda muy dura, incorporarle un poquito de agua caliente. Por último, agregarle colorante y esencia a gusto.

Alternativa

Otra forma de saborizar la pasta americana es reemplazando total o parcialmente el agua por jugo de una fruta (naranja, mandarina, limón, etc.). También se puede disolver café en el líquido para obtener un sabor delicioso y un excelente color en la masa; esto último es lo que se realiza en las tortas café de esta edición.

Preparación

1. Colocar la pasta sobre la mesada espolvoreada con azúcar impalpable y estirarla con un palo de amasar preferentemente largo.

2. Cuando tenga 0,5 cm de espesor, enrollarla en el palo y levantarla.

3. Desenrollarla sobre la torta previamente untada con dulce o mermelada (para que la cobertura se adhiera).

4. Acomodar los pliegues laterales y afilar la parte superior para que tome la forma de la torta.

5. Cortar el excedente con una estaca o un cuchillo.



